

DIE ABENDKOMPOSITION

Salate von der Genussmanufaktur (Buffet)

VORSPEISE

Gemüse Taco



oder

Italienische Gänsesalami | Allerlei Zuckermais | Salsa Verde

SUPPE

Klare Geflügel Bouillon | Grießnockerl

oder

Schaumsuppe vom Hokkaidokürbis



HAUPTSPEISE

Felsenoktopus & Salzwassergarnele
Cannellinibohnen | Tomatenbruschetta

oder

Brust vom Stubenküken | cremiger Wirsing
Balsamico-Perlzwiebeln | Petersilienwuzelstampf

oder

Black Pepper Beef | Sushireis
Szechuan Bohnen | Wachtelei | Röstschalotten

oder

"Pink Pasta-Bowl" | Edamame | Frischkäse | Walnüsse



Für unsere kleinen Feinschmecker

Brust vom Stubenküken | junger Spinat | Kartoffelpüree

DESSERT

Macarons



oder

Cookie Becher



Dessert und Käseauswahl von der
COCOON Genussmanufaktur (Buffet)

COCOON'S SERVICE TEAM SELECTION

APERITIF

Cocoon Sprizz
9.-

Riesling „Aristos“
Kellerei Eisacktal
Südtirol, Italien

Der Riesling „Aristos“ von der
Kellerei Eisacktal aus Südtirol
überzeugt mit feinen Aromen von
Pfirsich, Aprikose und
Zitrusfrüchten, begleitet von
floralen und mineralischen Noten.

Am Gaumen zeigt er
sich präzise und lebendig.

66.-

&

Pinot Noir 47°

Maison Marchand Tawse
Burgund, Frankreich

Der Pinot Noir „Bourgogne 47°“ von
Maison Marchand-Tawse
aus dem Burgund zeigt elegante
Aromen von roten und dunklen
Beeren, begleitet von feinen
Gewürz- und leicht erdigen Noten.
Am Gaumen wirkt er frisch und
ausgewogen.

56.-

ZUM DESSERT ODER KÄSE

V.D.N „Hund“
Domäne Wachau
1 Glas mit 1/16 l
8.50

DIGESTIF

EMPFEHLUNG

Poli Sarpa Oro
12.-

Mit Produkten aus der



COCOON®
ALPINE
BOUTIQUE
LODGE

